JOURNAL

DE LA

SOCIÉTÉ D'AGRONOMIE PRATIQUE,

(AUQUEL S'EST RÉUNI

LE JOURNAL DES JARDINS).

Juillet 1829.

PARIS.

ROUSSELON, LIBRAIRE-ÉDITEUR,

RUE D'ANJOU-DAUPHINE, N° 9.

1829.

Société d'ag. de Lyon

JOURNAL

DE LA SOCIÉTÉ

D'AGRONOMIE PRATIQUE.



Nouveautés.

Suite de la Notice sur les plantes rares ou nouvelles, cultivées dans les jardins de S. A. R. monseigneur le duc d'Orléans.

Cinéraire a fleurs blanches; *Cineraria lactea*, Willd. Enum. Swet. Hort. Brit. *Cineraria alba*, Hort. De la *syngénésie polygamie superflue* de Linnée, et de la famille des radiées de Jussieu.

Cette jolie plante, qui pourrait bien n'être qu'une variété du *cineraria lanata*, est cultivée en Angleterre depuis 1816, et en France depuis 1825 ou 1826. On la conserve en serre tempérée ou châssis froid, et on la multiplie de boutures.

Tiges souligneuses, hautes de douze à quinze pouces, cylindriques, blanches et tomenteuses, courbées à l'insertion de chaque pétiole; ceux-ci sont nus, arrondis, cotonneux; ils portent une feuille petite, cordiforme, à peine lobée, crénelée, blanchâtre en dessus, tomenteuse et d'un beau blanc en dessous.

Fleurs terminales, portées sur des pédoncules uni-

flores, formant un corymbe allongé et lâche; pétales d'un beau blanc en dessus et en dessous, le disque d'un bleu de ciel léger, ce qui produit un agréable effet, et fera rechercher cette plante par les amateurs.

Ornithogale de montagne; *Ornithogalum montanum*, Tenor. Fl. nap. Prodr. Pag. 22. *Ornithogalum umbellatum*, Var. *Latifolium*, Desf. Cat. Éd. 3.

Cette plante, quoique ayant de l'analogie avec l'*ornithogalum umbellatum*, en diffère davantage que l'*ornithogalum excapum* de M. Desfontaines; d'ailleurs depuis 1824 que je la cultive, elle n'a aucunement varié dans ses principaux caractères.

L'ognon est assez gros, arrondi, solide, et donnant peu de caïeux; il produit six à huit feuilles planes, linéaires-lancéolées, peu canaliculées, glabres, longues de huit à dix pouces, larges de six à huit lignes, à peu près étalées sur la terre; de leur centre s'élève un scape terminé par une grappe corymbiforme de fleurs portées par des pédicelles longs de douze à vingt-quatre lignes, suivant qu'ils sont éloignés de la base de la grappe; chaque pédicelle est muni à sa base d'une bractée moitié moins longue que lui, membraneuse, blanchâtre, à sommet vert; corolle de six pétales ouverts en étoile lorsque le soleil brille, linéaires, verts sur le dos, bordés de blanc, et totalement blancs en dedans; les étamines sont dilatées à la base, un peu plus longues que l'ovaire, et moitié moins longues que les pétales; les fleurs paraissent en mai.

Cette plante, quoique originaire du royaume de Naples, est rustique, et on la cultive en pleine terre. Cependant j'ai cru prudent d'en conserver jusqu'à présent deux pieds en orangerie.

Coronille de montagne ; *Coronilla montana*, Decand. Prodr. sp. 10 ; fl. fr. sup. scop. carn. tab. 44. *Coronilla coronata*, Bot. Magaz. non Linnée. De la *diadelphie décandrie* de Linnée, et de la famille des légumineuses de Jussieu.

Jolie plante vivace par ses racines, originaire de la Carniole et des montagnes de la Suisse. Nous l'avons obtenue, en 1826, de graines venues du midi de l'Europe ; en 1816, elle fut introduite en Angleterre, où on la cultive en pleine terre. Quant à nous, n'en ayant jusqu'à présent qu'un seul individu, nous l'avons conservée en orangerie ou en châssis froid. On la multiplie de semences.

Tiges nombreuses, cylindriques, un peu glauques, hautes de douze à dix-huit pouces ; feuilles alternes, à sept ou neuf folioles ovales, mucronées ou échancrées au sommet, les inférieures rapprochées de la tige, toutes un peu glauques ; stipules opposées aux feuilles, oblongues, émarginées et caduques ; pédoncules axillaires, longs de trois à quatre pouces, portant une ombelle arrondie de dix-huit à vingt-quatre fleurs jaunes, petites, et d'une odeur peu agréable ; gousse glabre, contenant trois à cinq graines cylindriques, allongées.

Cette plante, qui diffère essentiellement des *coronilla glauca* et *stipularis*, fleurit en mai et juin. On la multiplie de semences lorsqu'elles parviennent en maturité.

Jacques.

Pelargonium remarquable (*Pelargonium insigne*). Belle variété que j'ai obtenue des graines du *geranium rutilans* fécondées par le *geranium macranthum*. Tiges

ligneuses à la base, hautes de quinze à dix-huit pouces; feuilles arrondies, très-épaisses, d'un vert foncé, à nervures saillantes; pédoncule raide, terminé par une ombelle de six à huit fleurs très-larges, d'un rose tendre à la base, blanches en dessous; pétales supérieurs d'un rose vif maculé de violet foncé.

QUENTIN.

GERANIUM RAMIGERUM. Tige forte, ligneuse, velue, haute de quatre pieds; feuilles velues, grandes, cordiformes, à cinq lobes, assez profondément dentées; pédoncules hérissés, assez longs; de mai en octobre, fleurs très-grandes, larges de deux pouces et demi; pétales supérieurs d'un rose foncé, un peu carminés au milieu, à macule bleuâtre et palme blanche à grands réticules d'un brun rouge; pétales inférieurs d'un rose pâle, avec trois stries violacées; ombelles de quatre à sept fleurs.

GERANIUM FLOCOSUM. Cette espèce n'est pas des plus nouvelles, mais je crois devoir en parler ici à cause de l'époque de sa floraison et de l'agrément de ses fleurs; d'ailleurs aucun auteur à ma connaissance n'en a encore parlé. Tige très-ligneuse, de dix-huit pouces; feuilles petites, très-velues, ciliées, à trois lobes dont les sinus s'avancent jusqu'au pétiole; lobes régulièrement et profondément dentés; ombelle biflore ou triflore; fleurs paraissant d'avril en septembre, petites, à pétales arrondis : les deux supérieurs d'un rouge coquelicot, maculés de brun velouté, réticulés de brun-noirâtre; pétales inférieurs plus pâles, d'un rouge de giroflée.

GERANIUM ELECTUM. Tige ligneuse, mince, glabre,

haute d'un pied ; feuilles agréablement découpées, imitant un peu la feuille de chêne, mais en petit, ovales-allongées, à sept lobes irrégulièrement et profondément dentés ; de mai en septembre, fleurs d'un très-joli rose : les pétales supérieurs largement maculés, d'un beau rouge foncé et velouté, striés de rouge violaeé ; pédoncules hérissés ; ombelles quadriflores.

LÉMON.

CLARCKIA ÉLÉGANTE ; *Clarckia pulchella*, Bot. Reg. Plante charmante, que j'ai vue au Jardin du Roi, dans les cultures confiées aux soins intelligens de l'excellent horticulteur M. Neumann. Je la crois originaire du Mexique et bisannuelle ; mais mon jugement n'est encore établi que sur des analogies assez incertaines ; elle appartient à la famille des onagres. Sa tige, s'élevant de deux pieds environ, est souligneuse, très-ramifiée, à rameaux cylindriques et un peu tomenteux. Ses feuilles sont pétiolées, entières, lancéolées, allongées, longues d'un à deux pouces, et larges de quatre lignes, d'un vert pâle en dessous, plus foncé en dessus ; en juin, fleurs solitaires, axillaires ; pédoncule réfléchi avant l'épanouissement, absolument comme dans l'*epilobium spicatum ;* calice à quatre folioles linéaires et un peu carénées, assez longues, toutes déjetées d'un même côté. Corolle grande, d'un pourpre violacé et un peu bleuâtre ; les quatre pétales spatulés ou portés sur des onglets très-longs et munis à leur base d'une petite dent de chaque côté ; limbe large, à trois lobes crénelés ; huit étamines, dont quatre plus courtes, et dont les anthères sont avortées ; pistil couronné par quatre stig-

mates pétaliformes, ayant absolument l'apparence d'une petite fleur blanche.

Cette plante a été envoyée d'Angleterre au Jardin des Plantes, en 1827. Dans la Grande-Bretagne elle est déjà très-répandue, et elle fait l'ornement d'un grand nombre de jardins. On la multiplie de graines semées en pots et bonne terre ordinaire, en plein air. On s'occupe beaucoup à la multiplier, ainsi que plusieurs autres plantes charmantes nouvellement reçues dans cet établissement royal, afin de les répandre rapidement en France.

Boitard.

Schizanthe a feuilles pinnées; *Schizanthus pinnatus*, Ruiz et Pavon, fl. Peruv. tab. 17. Plante annuelle, du Chili, appartenant à la famille des scrofulaires. Tige herbacée, s'élevant de deux pieds tout au plus, munie dans toute sa longueur de petits poils blanchâtres, horizontaux, glanduleux au sommet; feuilles pinnées, à pinnules lobées ou dentées, d'un vert gai, les caulinaires pétiolées et les florales sessiles; en juin, fleurs nombreuses, formant un très-grand panicule; pédoncules assez longs, grêles, mais raides; calice à cinq divisions étroites, dont les deux supérieures un peu plus petites; corolle anomale, ayant à peu près la forme des papillonacées; la carène, échancrée à l'extrémité, est violette; elle renferme les étamines qui s'y retirent l'une après l'autre lorsque l'acte de la fécondation est consommé : elle est recouverte par deux pétales étroits à la base, s'élargissant, se courbant et se touchant au sommet, ce qui leur donne la forme d'une lyre, d'un violet un peu plus pâle; ailes

lilas, à deux lobes profonds et eux-mêmes bilobés : elles sont marquées, dans la partie qui touche l'étendard, d'une petite macule d'un violet foncé; étendard redressé, bordé de lilas, à limbe blanc : sa moitié inférieure forme un palais analogue à celui des autres plantes de la même famille, d'un beau jaune piqueté et quelquefois taché d'un violet velouté très-foncé.

Cette plante, aussi jolie que singulière par la forme de ses fleurs, se cultive en terre ordinaire, et se multiplie de graines. Nous espérons que par la suite elle deviendra commune, et alors elle disputera avantageusement au pied d'alouette le mérite d'orner nos parterres.

NEUMANN.

FUSAIN D'HAMILTON; *Evonymus hamiltoniana.* Cet arbre, originaire du Népaule, a quelque analogie avec l'*evonymus atropurpurea;* mais néanmoins il en diffère par son port et son feuillage. Il paraît devoir s'élever à douze ou quinze pieds; ses tiges sont assez grosses, robustes, grisâtres sur le vieux bois; ses feuilles paraissent opposées au premier coup d'œil, mais elles ne le sont que très-rarement, et l'une est presque toujours placée un peu au-dessus de l'autre, ce qui est très-remarquable dans les pousses vigoureuses; elles sont plus grandes et d'un vert plus gai que dans les autres espèces, ovales-lancéolées, un peu allongées, nerveuses, très-finement dentées en scie. Je n'ai pas encore vu la fleur.

De tous les arbres et arbrisseaux de la Nouvelle-Hollande, il me paraît être celui qui résiste le mieux au froid. Mais il a une qualité qui, sans doute, le fera rechercher des amateurs, c'est de n'être jamais attaqué

par les chenilles (désagrément trop commun aux autres *evonymus*), du moins autant que j'en peux juger par trois ans d'observation. J'en possède un pied planté au milieu d'autres espèces du même genre; tous, excepté lui, et sans qu'on lui ait donné des soins particuliers, ont été dévorés en partie par ces insectes chaque printemps, et je ne me suis jamais aperçu qu'une seule de ses feuilles ait été attaquée.

Amandier a feuilles dentées en scie, *Amigdalus serrata*. J'ai obtenu cette charmante variété des graines de l'amandier nain, et quoique M. Poiteau, dans son *Bon Jardinier* de 1828, l'ait décrit sous le nom d'*amandier à feuilles linéaires*, j'ai cru devoir lui conserver le nom que je lui avais donné d'abord, parce qu'il me paraît lui convenir davantage. Ses rameaux nombreux sont extrêmement grêles, droits, grisâtres; ses feuilles sont longues d'un pouce et demi à deux pouces, larges de deux lignes, d'un vert agréable et assez foncé, très-finement et très-régulièrement dentées en scie, les dents formant une petite pointe aiguë. Mais cette variété est surtout remarquable par ses fleurs très-petites, dont les divisions calicinales sont beaucoup plus longues que la corolle. Greffé sur une tige de dix-huit pouces à deux pieds, il produit le plus agréable effet.

Murier blanc a feuilles nervées, *Morus alba*, Var. *nervosa*. Cette variété, que j'ai obtenue de semences, se distingue parfaitement des autres par les nervures blanches et saillantes de ses feuilles. Sa croissance est assez vigoureuse, ses feuilles sont grandes, et sous ces rapports je crois qu'il mérite d'être cultivé et soumis à des expériences relatives à l'éducation des vers à soie.

Camuzet.

Mélanges.

Lychnide naine; *Lychnis floscuculli*. Var. *Minor*.

Dans un voyage que je fis en Auvergne, en 1826, je trouvai cette jolie variété cultivée dans un jardin d'amateur, auprès d'Aigueperse; j'en rapportai un pied que j'ai multiplié dans les jardins de son altesse le duc d'Orléans. On dit qu'elle a jadis existé à Paris, mais je ne l'y ai jamais vue.

Ses feuilles sont en touffes peu étalées, plus courtes que dans la variété ordinaire, plus ovales et plus larges. Tiges presque filiformes, rameuses quelquefois dès la base, hautes de six à huit pouces; corolle d'un rose foncé, très-double, à pétales courts et moins laciniés; les fleurs ne sont pas plus larges qu'un centime, et se succèdent souvent depuis mai jusqu'en automne. On la multiplie facilement d'éclat; elle est rustique et de pleine terre.

Jacques.

Note sur la Nourriture des Bestiaux.

Nos plus savans agriculteurs sont à peu près d'accord sur le mérite de la paille envisagée comme nourriture d'hiver pour le bétail, particulièrement pour le bœuf; mais tous ne sont pas du même avis quand il s'agit de savoir si on doit la leur donner entière ou hachée. Ceux qui sont de la première opinion l'appuient sur un raisonnement qui paraît assez juste; l'animal, disent-ils, étant obligé de broyer la longue

paille avant de l'avaler, l'imbibe de liqueur gastrique qui la rend plus facile à digérer. Je suis de cet avis, quand il s'agit de leur donner de la paille seule ou mélangée seulement avec d'autres fourrages secs, tels que luzerne, trèfle, sainfoin, etc.; mais je pense qu'on peut en tirer un bien plus grand avantage en la hachant et l'employant comme on le fait dans une grande partie de l'Allemagne, et particulièrement dans le duché de Hesse-Darmstadt.

Tous les voyageurs qui ont passé à Alsfelt, petite ville placée entre Francfort et Weimar, ont dû remarquer la beauté des bœufs employés à l'agriculture dans ces fertiles campagnes, et cependant ils ne sont nourris que de paille, car on ne cultive aucune espèce de fourrage dans ces contrées. Voici comment les habitans la préparent :

Avec le hache-paille, ils la coupent en morceaux extrêmement menus, ayant au plus deux lignes de longueur. Ils la jettent dans un chaudron avec des pommes de terre et des carottes, et ils font bouillir le tout, en le remuant jusqu'à ce qu'il soit réduit en une sorte de pâte claire. C'est dans cet état, après y avoir mêlé une certaine quantité d'eau, qu'ils donnent la paille à leurs animaux; il est remarquable qu'ils ne leur donnent jamais à boire. Cette nourriture leur convient tellement bien, que lorsque les travaux de l'année sont finis, les bœufs sont en état d'être vendus au boucher sans autres soins pour les engraisser.

Dans les départemens de la France où les fourrages sont rares, on pourrait, je crois, employer cette méthode avec succès, surtout dans les pays boisés où les

feuilles sèches, les fougères et la bruyère peuvent fournir de la litière.

T. S.

Malgré toutes les précautions que prennent les jardiniers, en ratissant les allées, il arrive toujours que quelques herbes sont oubliées, et ce n'est qu'au moment de passer le râteau qu'ils s'en aperçoivent; dans ce cas, pour les déraciner, ils ont l'habitude de les frapper avec le coin du râteau, et il arrive que les dents portant sur la terre, se trouvent cassées ou tordues. Pour obvier à cet inconvénient, j'ai inventé une petite houlette dont la lame, de deux pouces de largeur et d'un pouce de hauteur, porte une douille d'un pouce de largeur, et d'une longueur égale à l'épaisseur du dos du râteau, et terminée par une partie recourbée à angle droit. Cette houlette s'adapte sur le dos du râteau, soit au milieu, soit sur un des côtés, et se fixe solidement au moyen de trois vis. Au moyen de ce léger instrument, on coupe aisément l'herbe qui se présente, on ménage le râteau, et c'est une charge de moins pour les jardiniers qui ont plusieurs jardins à entretenir, et qui ont des distances plus ou moins considérables à parcourir avec une quantité d'outils.

Camuzet.

La Michauxie campanuloïde (*Michauxia campanuloïdes*, Vent.) est, comme on sait, une plante superbe que l'on cultivait autrefois dans beaucoup de jardins, mais qui s'était perdue depuis dix à douze ans, sans doute faute de soins. Le Jardin du Roi la possède en ce moment en pleine floraison; elle y pro-

duit un effet magnifique par ses grandes fleurs dont les pétales blancs sont roulés et réfléchis sur le calice de la même manière que ceux de la plupart des lis le sont sur leur pédoncule.

NEUMANN.

ORME EN SPIRALE, ORME D'EXCESTER (*Ulmus oxoniensis*). M. Noisette ayant déjà décrit cet arbre dans le *Journal des Jardins*, page 248, je n'ai que très-peu de chose à ajouter à ce qu'en a dit cet habile horticulteur. Le Jardin du Roi a reçu cet arbre de M. Loddiges, de Londres, en 1825. Le nom d'Excester, capitale du comté de Devon, semble indiquer que cet orme est d'origine anglaise. Il est très-vigoureux et d'une croissance rapide lorsqu'il est greffé sur l'orme ordinaire. La singulière direction de ses larges feuilles, son port pyramidal et la grande hauteur qu'il paraît susceptible d'atteindre, le rendent une acquisition précieuse pour les jardins pittoresques.

PEUPLIER ODORANT (*Populus suaveolens*, FICHER). Cet arbre, d'un port pyramidal, s'élevant à quinze pieds environ, appartient à la section des peupliers balsamifères. Quoique le *Bon Jardinier* l'ait signalé depuis deux ans, il paraît que les pépiniéristes ne l'ont pas encore mis dans le commerce. Il se distingue parfaitement des autres peupliers par sa petite taille, par ses feuilles érigées, oblongues-aiguës, réticulées, argentées en dessous, et se développant douze à quinze jours avant celles des autres espèces. Il est délicat et ne paraît pas devoir vivre aussi long-temps que ses congénères. On le multiplie assez facilement par la greffe en écusson ou en fente, ou par le moyen des

boutures que l'on fait en terre de bruyère, et que l'on place en pleine terre ordinaire, lorsqu'elles sont bien enracinées.

Le Néflier linéaire (*Mespilus linearis*) est encore un de ces arbres charmans et surtout très-pittoresques, que nous cultivons depuis un grand nombre d'années, et qui cependant, sans que nous puissions en indiquer les raisons, ne se trouve presque chez aucun pépiniériste. Greffé sur haute tige, ses branches s'étendent absolument dans une position horizontale, et lui forment une tête très-plate, ayant strictement la forme d'un parapluie. Il est assez garni de feuilles pour ombrager parfaitement, et sa croissance est plus rapide que celle d'aucune autre espèce du même genre. On peut en juger par ceux qui décorent l'allée du Jardin des Plantes entre mes pépinières et le carré de l'ancien bassin. Ils ont été plantés en 1814, et cependant l'ombrage de chacun d'eux couvre déjà un espace de vingt à vingt-cinq pieds de terrain.

Camuzet.

Essai sur les moyens les plus propres à prévenir les disettes.

C'est lorsque les esprits sont encore frappés par les craintes que leur inspire une calamité sujette à se renouveler, qu'il importe d'en chercher le remède. La classe souffrante seconde autant qu'il est en elle ses bienfaiteurs; l'opinion publique applaudit à leurs efforts, et le gouvernement s'empresse lui-même d'y concourir. Le péril est-il passé, on refuse d'entrer dans un système nouveau, et l'on recule devant des

mesures dont on ne sent plus la nécessité. N'espérez pas cependant que les ministres d'un État obéré par une dette immense l'accroîtront encore pour obvier à des maux dont il est probable que leur courte administration ne sera point atteinte.

Lorsqu'on présente un plan pour prévenir la disette, il faut qu'il concilie à la fois les intérêts des producteurs et des consommateurs; la plus légère préférence accordée à l'une ou l'autre de ces deux classes en rendrait l'exécution impossible. Un plan quelconque offre toujours à effectuer des mesures qui nécessitent l'emploi de plusieurs agens. Si nous ne voulons pas retomber dans les chimères de certaines utopies, il faut offrir à ces agens des bénéfices certains qui les intéressent au succès des opérations dont ils seront chargés. Si nos mesures embrassent d'une manière générale les subsistances de l'État, il est impossible de se passer de l'intervention du gouvernement, nous ne pouvons l'espérer qu'autant qu'il lui sera prouvé qu'elles serviront à rendre son action plus facile, et qu'elles n'exigeront de lui que de simples actes de protection. Ainsi, satisfaire également les producteurs et les consommateurs, assurer des bénéfices aux agens employés, n'attendre aucune avance de l'administration publique, si l'on y ajoute le préjugé qui ne nous est que trop ordinaire contre toute espèce d'innovation, comment ne pas reculer devant de semblables difficultés? Mais en étudiant cette matière, j'ai cru m'apercevoir que ces difficultés tenaient moins à la nature même de la chose qu'à une fausse manière de l'envisager. Dès-lors je n'ai plus désespéré de les vaincre. Mes lecteurs jugeront jusqu'à quel point j'y ai réussi.

Si l'on veut parvenir à la guérison d'un mal, il faut en approfondir les causes; cette connaissance facilite très-souvent les moyens d'en trouver le remède. Ce n'est pas bien raisonner, selon moi, que de dire le territoire français, année commune, ne produit qu'une quantité de céréales, à peu près égale à celle qu'exige la consommation, donc chaque intempérie des saisons nous conduit à une disette certaine; il faudrait prouver qu'il est impossible d'obtenir un plus fort produit des terres labourables ou d'en consacrer une partie plus considérable à la culture des céréales; les inquiétudes alors seraient légitimes.

Le cultivateur est intéressé à maintenir la cherté des grains; une récolte trop abondante est souvent pour lui une cause de ruine, et l'on s'étonne qu'il y ait si souvent disette. Je m'étonne, moi, qu'elle ne soit pas plus fréquente. Faites que les cultivateurs voient avec indifférence la hausse du prix du blé; faites que l'abondance des moisons soit vue d'un œil égal par le producteur et le consommateur; soyez certains qu'alors la disette deviendra impossible : mais, va-t-on se hâter de me dire, ce sont là des chimères d'une absurdité révoltante. Avant de se prononcer ainsi, qu'on veuille bien m'entendre jusqu'à la fin.

Surtout n'oublions jamais que nous sommes sous un gouvernement représentatif, où tous les citoyens, en se renfermant dans les limites de la loi, jouissent de la libre disposition de leur personne et de leurs propriétés. En vain nous prouverions que le bonheur des habitans de la France entière doit résulter de nos mesures, nous n'avons pas le droit de contraindre à les adopter; ce qu'il nous est permis de faire se réduit à

rendre les avantages si évidens, que tout le monde se porte de sa propre volonté vers ce qui doit en faciliter la jouissance.

Qu'il me soit permis de préluder par quelques observations.

Malgré l'inconvénient remarqué plus haut, qui empêche les cultivateurs de produire autant de céréales qu'ils le pourraient dans la crainte d'en provoquer l'avilissement, il est bien reconnu que si l'excédant des années d'abondance pouvait être réparti sur les années stériles, il n'y aurait jamais de disette à craindre. Nous n'aurions donc pas même besoin de faire produire plus de blé à notre territoire, si nous parvenions à persuader aux cultivateurs qu'ils ont eux-mêmes le plus grand intérêt à tenir en réserve ce qui excède les besoins de la consommation; toute la difficulté serait résolue.

Voyons-nous d'ailleurs que dans les années où le blé est à vil prix, la classe industrieuse en soit plus à l'aise? L'ouvrier s'accoutume alors à mettre moins d'ordre dans ses dépenses, et n'en est pas plus riche au bout de l'année. J'ai remarqué que c'était à ceux qui se livrent au commerce des comestibles que cette abondance profitait presque exclusivement. Ce serait donc une chose extrêmement souhaitable que le blé pût garder en tout temps un prix presque égal. Mais cet état de chose ne peut s'établir qu'en vertu d'un accord volontaire entre les producteurs et les consommateurs; or, supposer un tel accord, n'est-ce pas mettre en avant une chimère impossible à réaliser? Je prie qu'on ne se prévienne pas d'avance contre les moyens que je dois soumettre à la discussion; mais l'expérience

me prouve qu'en elle-même la chose est possible. Consultons les contrats que passent tous les jours entre eux les propriétaires et les fermiers ; ne sont-ils pas fondés sur le produit d'une année commune qui se forme du produit présumé des neuf années de bail ? Il n'est donc pas impossible de fixer par un accord volontaire une année commune pour la valeur du blé, et d'engager les cultivateurs, quelle que soit l'abondance ou la disette à le livrer à un prix déterminé pour plusieurs années.

Mais ne sommes-nous pas arrêtés ici par une difficulté insurmontable ; quelle puissance invoquerons-nous pour en obtenir une transaction d'une nature si étrange ? Prétendre que les producteurs et les consommateurs soient mis en présence pour fixer entre eux leurs intérêts, ce serait la plus folle de toutes les suppositions : un tel accord ne peut donc se passer d'intermédiaire. Quel sera le plus propre à inspirer la confiance ? choisirons-nous le gouvernement ? Je ne crois pas avoir besoin d'indiquer tout ce qui empêcherait que notre attente ne fût remplie. Ce serait appeler sur lui la défaveur, et d'ailleurs il serait obligé d'employer pour cette opération une foule d'agens dont il lui serait impossible de répondre.

Nous adresserons-nous aux administrateurs des communes ? mais il en est bien peu qui voulussent accepter une telle responsabilité, et la position d'un grand nombre d'entre eux ferait craindre qu'ils n'y missent pas toute l'impartialité nécessaire.

Quels seront donc les agens intermédiaires auxquels nous confierons le succès de cette opération immense ? Nous avons déjà prouvé qu'on n'en peut rien espérer

s'ils n'y ont un intérêt personnel, et ils doivent en outre être répartis de telle manière, qu'ils puissent correspondre avec tous les cultivateurs et tous les consommateurs. S'ils opéraient isolément, il serait difficile que leurs intérêts ne fussent très-souvent en opposition. Combien d'ailleurs il s'en trouverait qui n'inspireraient pas la confiance dont ils auraient besoin! Une entreprise de ce genre demande donc une association de capitalistes réunis dans la perspective d'un bénéfice certain.

Ainsi, point de succès, si nous n'avons recours à une ou plusieurs sociétés; point de société, s'il n'y a point de certitude dans les bénéfices. Il nous est aisé de prouver que ces bénéfices sont hors de doute, et qu'ils sont sans aucune chance de perte. En effet, la société commencera par essayer des traités avec les producteurs; lorsqu'elle se sera assurée d'avoir le blé pendant dix ans, à un prix déterminé, elle offrira, aux consommateurs, des conditions proportionnées à ce prix. Dans celui-ci seront compris les dépenses obligées et le bénéfice qu'elle se réserve. Par ce moyen, elle ne prend d'engagemens avec les producteurs qu'au fur et à mesure que les consommateurs en prennent avec elle. Tout se trouve ainsi tellement coordonné, qu'elle ne court que la chance de gagner plus ou moins, jamais elle ne court celle de perdre.

Songeons surtout que ces bénéfices peuvent être énormes sans produire aucune lésion aux consommateurs. En ne supposant en France que vingt millions d'adultes, que dans les engagemens qu'elle prendra, la société ajoute, pour frais et bénéfice, un centime par semaine pour chaque individu, vous aurez cinquante-

deux centimes par an, c'est-à-dire plus de dix millions ; que la même opération se répète à l'égard des cultivateurs, ce sera dix millions encore. Ainsi voilà ce nouveau doute résolu. Si ce bénéfice paraissait trop grand, il se pourrait que le gouvernement n'autorisât de sociétés qu'en les obligeant à partager ce bénéfice avec lui, et l'on pourrait faire servir ce prélèvement à dégrever les propriétaires de vignobles.

Je dirai plus : on fait payer déjà ce centime aux consommateurs, et sans qu'ils s'en doutent. En effet, les fractions ont toujours été au bénéfice du commerçant. Lorsqu'on fixe le prix du pain, il est difficile que la division se trouve parfaitement juste, et c'est toujours le public qui paie la différence. Il est bien rare que ces fractions n'occasionnent chaque année une perte de vingt à trente sous par personne. Supposez le prix du blé et celui du pain invariable, même en y ajoutant le centime par semaine pour frais et bénéfice, le consommateur, loin d'y perdre, y gagnerait encore.

Dès qu'elles offrent une garantie suffisante de leur gestion, il me semble que rien n'empêche qu'il n'y ait plusieurs sociétés qui s'occupent concurremment du moyen d'assurer les subsistances à un prix invariable. Il serait à craindre qu'en accordant le privilége à une seule, elle n'imposât aux consommateurs des conditions trop onéreuses, et qu'elle ne s'aliénât leur confiance.

Mais trouvera-t-on un nombre suffisant de personnes qui consentiront à un abonnement de ce genre? Il n'est point de doute qu'il n'en soit de ce plan comme de celui des compagnies d'assurance contre l'incendie.

Après avoir inspiré quelque temps du doute et de la défiance, il n'est point de hameau où elles n'aient pénétré. Craindre pour le succès, ce serait jeter des soupçons sur le bon sens de la nation entière. En est-il un seul d'entre nous qui balançât à payer un centime par semaine pour chacun des membres qui composent sa famille, afin de s'assurer de payer le pain pendant dix ans d'une manière toujours égale? Les résultats de cette opération ne seront pas plus tôt reconnus, que l'on cherchera de toutes parts à se délivrer du fléau de la variabilité du prix des subsistances, fléau insupportable surtout à la classe industrieuse. Je ne crois pas qu'il soit besoin de beaucoup de raisonnemens pour persuader aux personnes de sens l'avantage d'un prix moyen et invariable pour les subsistances, surtout en ce moment, que leur cherté est, pour une classe nombreuse, un sujet de si fortes inquiétudes.

Un grand nombre de cultivateurs dans les pays de grande culture, s'engagent à verser chaque année une certaine quantité de grains dans les greniers du propriétaire. Pourquoi craindraient-ils de prendre un engagement pareil à l'égard des sociétés d'assurance contre la disette? C'est un marché qu'ils ne balanceront point à faire, dès qu'ils y verront leur avantage. De quel poids ne seront-ils pas allégés lorsqu'ils seront pleinement rassurés sur la dépréciation de leurs grains! Certains qu'ils ne peuvent perdre de leur valeur, la fécondité de leur moisson, qui était quelquefois pour eux un motif de désespoir, sera désormais le sujet de leur félicitation, et ils ne craindront plus de voir leurs greniers se remplir. Dès qu'on n'aura plus à redouter que la valeur du blé diminue par la quantité, ne dou-

tez pas que sa culture ne s'étende, et qu'on n'en puisse livrer, sans inquiétude, une grande quantité à l'exportation. Obligés par leur contrat avec les compagnies, de livrer toujours la même quantité de blé, qu'ils en récoltent peu ou beaucoup, les cultivateurs auront soin d'en tenir en réserve une assez grande quantité dans leurs greniers. Quel que soit le système qu'on embrasse, qu'on soit certain que les meilleurs greniers de réserve, les greniers, où les grains seront gardés avec le plus de soin et le moins de frais, seront toujours ceux des cultivateurs.

Lorsque l'année a été abondante, les propriétaires entendent leurs fermiers se plaindre qu'il y a tant de grains sur les marchés qu'ils ne peuvent vendre qu'avec perte; l'année est-elle stérile, comment payer notre fermage, disent-ils alors, puisque la récolte est insuffisante? Lorsque les cultivateurs seront une fois en mesure de livrer une certaine quantité de grains chaque année, il ne sera plus question pour les propriétaires de plainte sur l'abondance ou la stérilité, il y aura seulement un peu plus ou un peu moins de grains en réserve.

Ainsi, dans le plan que nous proposons, avantage pour le consommateur, qui ne craindra plus le renchérissement du blé;

Avantage pour le cultivateur, qui ne craindra plus sa dépréciation;

Avantage pour le propriétaire, qui pourra compter sur des rentrées certaines;

Avantage pour le gouvernement, qui sera déchargé, en très-grande partie, du soin de surveiller les subsistances;

Avantage pour les compagnies d'assurance contre la disette, puisqu'elles jouiront d'un bénéfice certain. Les seuls qui auront droit de se plaindre, ce seront les spéculateurs en grains; mais je ne crois pas qu'ils excitent un vif intérêt.

En supposant ces avantages aussi certains qu'ils me le paraissent, quel honneur ne serait-ce pas pour la Société d'agronomie pratique, si, après avoir fait connaître combien des établissemens de ce genre offrent d'utilité, elle les voyait progressivement s'étendre sur toutes les parties de la France, et même dans les diverses contrées de l'Europe! Un tel service rendu à l'humanité l'élèverait au premier rang des sociétés philanthropiques, d'autant plus que ce plan discuté et modifié par elle, doit être regardé comme l'ouvrage de la Société tout entière.

Mais il faut s'assurer si ces avantages sont bien réels, et s'ils ne sont point balancés par des inconvéniens. Dans une matière aussi grave, rien n'est plus dangereux que les illusions d'un amour trop vif et peu éclairé pour le bien public. Il importe d'abord d'examiner si le plan que nous proposons est en harmonie avec les institutions qui nous gouvernent, si son exécution est possible, si les avantages qui en paraissent découler sont bien fondés; enfin, s'il n'offre pas des difficultés d'une telle nature, qu'elles ne permettent d'en rien espérer d'utile à l'intérêt public (1).

(1) Ces différentes questions doivent occuper la Société dans sa séance du 16 juillet; nous espérons qu'un sujet aussi intéressant attirera l'attention non-seulement des membres de la Société, mais de tous ceux qu'anime un véritable amour pour le bien public. Les observations seront accueillies avec reconnaissance.

Nos lecteurs seraient effrayés, si je mettais sous leurs yeux l'analyse des ordonnances rendues depuis Sully jusqu'à nos jours sur les subsistances, ordonnances le plus souvent contradictoires, tantôt accordant une liberté absolue au commerce des grains, tantôt destructives de toute liberté, et enjoignant les visites les plus inquisitoriales. Quel que fût l'esprit qui les aït dictées, on les a toutes vues impuissantes contre les désordres et les excès qu'amènent toujours les inquiétudes du peuple sur ses intérêts les plus chers.

Que le plan qui vous est soumis soit adopté, quelles que puissent être les intempéries des saisons, les consommateurs, leurs traités à la main, sont tranquilles sur leurs subsistances. La fertilité de la moisson vient-elle remplir les greniers des agriculteurs, ceux-ci jouissent d'un égal repos, puisque la compagnie d'assurance contre la disette doit recevoir toujours la même quantité de leurs grains au même prix. Le gouvernement n'a plus à s'occuper d'aucune plainte relativement aux subsistances, il doit seulement s'assurer que les engagemens seront remplis de part et d'autre. Les spéculations et le monopole deviennent désormais impossibles et sans objet. Je suis persuadé qu'on s'étonnera quelque jour qu'une idée aussi simple et d'une exécution si facile ait tardé si long-temps à se présenter (1).

De Bugny.

---

(1) Puisse-t-il n'en être pas de ce plan comme de l'enseignement mutuel, qu'on regarde généralement comme un emprunt fait aux Anglais, quoiqu'il fût pratiqué en France depuis plus de quatre-vingts ans, et qu'il y ait eu un rapport fait, en 1755, au parlement de Paris, sur ce mode d'enseignement, par le président Rolland, qui

Analyses.

Mémoires de la Société d'Agriculture et des Arts du département de Seine-et-Oise. Dans le compte rendu des travaux de la Société, depuis le 29 juillet 1827 jusqu'au 13 juillet 1828, on trouve une quantité d'articles tous plus intéressans les uns que les autres, tous résultats d'observations et d'expériences faites par des savans ou des cultivateurs éclairés. Faute d'espace nous n'en citerons que quelques-uns.

M. Frémy pense qu'il faudrait donner aux agens immédiats de la culture quelques notions générales de botanique, et il appuie son opinion sur un fait communiqué par M. Berger. Un troupeau de moutons paissait dans un champ où croissait la morelle noire (*solanum nigrum*). En moins de quatre jours une mortalité terrible détruisit les deux tiers du troupeau. A l'autopsie, on reconnut que la mort était le résultat d'un empoisonnement, et on l'attribua à la morelle noire. « A l'occasion de cette communication, ajoute

---

en fit l'éloge! Il n'en fut pas moins négligé comme découverte d'un Français; mais nous l'avons adopté aussitôt qu'il a eu pris une teinte anglaise. Afin de ne laisser aucun doute, rapportons textuellement les expressions du président Rolland.

« Il n'y a à Bar-sur-Aube qu'un seul régent qui, à lui seul, « enseigne toutes les classes; sa façon d'enseigner tant de choses à « la fois m'a paru très-ingénieuse et bonne à être connue. Les éco- « liers sont rangés par ordre de classe sur des bancs autour d'une « grande salle. Le régent, de sa chaire, les distingue tous aisément. « Il choisit les écoliers les plus capables et les plus sages des hautes « classes, pour faire réciter en sa présence les leçons aux écoliers « des classes inférieures. »

« M. Frémy, quelques doutes se sont élevés sur les « propriétés vénéneuses de la morelle noire, parce « que, dit-on, on en mange les feuilles en plusieurs « endroits; nous avons bien de la peine à ajouter foi « à cette assertion, qui pourrait s'appliquer à d'autres « variétés de morelle, mais non pas à celle en question; « car ses feuilles ont une saveur âcre, et une odeur « vireuse et nauséabonde, etc. »

Quant aux connaissances botaniques que M. Frémy voudrait faire acquérir aux agriculteurs praticiens, je suis absolument de son opinion, et je suis certain que l'agriculture ne fera de grands progrès que lorsque l'étude des sciences naturelles aura pénétré jusque dans l'habitation du laboureur; mais, à mon avis, l'agent immédiat de la culture, obligé de se consacrer entièrement à la pratique de son art, n'aura jamais, et ne peut jamais avoir le temps, non pas même d'étudier la botanique, mais d'acquérir les connaissances préliminaires, que je regarde comme indispensables pour faire quelques progrès dans cette étude, ou seulement pour en comprendre l'utilité.

M. Frémy lui-même, un de nos savans les plus distingués, n'ose pas prononcer sur le fait communiqué par M. Berger; comment peut-il espérer qu'un laboureur pourra jamais, tenant Linnée ou Jussieu d'une main, et de l'autre la queue de la charrue qui le nourrit, décider une question de botanique ayant quelque importance?

Du reste, si la morelle noire de M. Berger est le *solanum nigrum* des botanistes, je puis assurer que non-seulement elle n'est point un poison, mais qu'elle est cultivée comme plante potagère dans les États-Unis

d'Amérique, et qu'on la mange en façon d'épinard dans le midi de la France. J'en ai fait moi-même l'expérience sur ce qu'en a dit M. Decandolle. Elle n'est point un poison pour l'homme : l'est-elle pour les moutons ? je ne le pense pas.

Culture du riz sec de la Chine. Depuis plusieurs années on s'occupe beaucoup de la naturalisation de cette plante sous le climat de Paris; toutes les expériences qui ont été tentées jusqu'à ce jour ont complétement échoué.

Sur les pommes de terre de plantation. On a fait plusieurs essais sur la plantation de ces tubercules. M. Debonnaire en a obtenu de très-beaux provenus seulement de pelures cultivées et plantées par lui-même; mais son procédé a paru à la Société peu praticable en grand. M. Polonceau agit d'une autre manière; il enlève avec l'œil une partie de la substance nutritive pour entretenir la fraîcheur du germe et le nourrir, jusqu'à ce qu'il ait émis des racines. Il fait cette opération au moyen d'un emporte-pièce. Ces expériences ont été faites, sans résultats utiles, par M. Cadet-Devaux et sa famille.

Sur le chou marin ou crambé maritime. Il résulte des observations communiquées par milady Wallender, que la crambé se propage de graines ou de racines, qu'elle aime les terrains légers et non fumés.

Les graines sont confiées à la terre au printemps, et le jeune plant repiqué en octobre ou novembre. En janvier, février ou mars suivans, on obtient une récolte de bourgeons si on a planté des racines; les graines n'en fournissent qu'à la deuxième année.

Les autres articles de ce compte rendu sont : 1° rap-

port sur les récoltes; 2° sur les moutons à longue laine; 3° requête de M. le comte de Polignac pour la prohibition des laines, et rapports de M. de Jouvencel sur cet objet; 4° sur le rouissage; 5° sur la mortalité des bestiaux, par M. Peullier; 6° de la nevrotomie sur les chevaux, par M. Berger; 7° sur la consommation de Paris, par M. Caron; 8° sur l'institution agronomique de Grignon; 9° sur les pommes de terre de deux ans; 10° sur une machine à battre, par M. Levasseur; 11° sur les hannetons et le ver blanc; 12° sur l'inoculation du claveau; 13° sur les collections de fleurs de M. Féburier; 14° sur un enduit imperméable, par M. Polonceau; 15° sur l'éducation du faisan, par M. Jourdain; 16° notice nécrologique sur M. Lussy.

Nous reviendrons plus tard sur la fin des mémoires, et sur plusieurs de ces articles dont les titres seuls annoncent l'importance. Monsieur le secrétaire perpétuel de l'Académie de Versailles a eu le talent rare de renfermer dans 158 pages la matière de plusieurs volumes, et cependant tout est clair et complet.

BOITARD.

Le premier volume des *Mémoires de la Société royale d'Agriculture et de Commerce de Caen*, renferme, dans sa première partie, l'analyse de différens Mémoires, qui tous m'ont paru offrir un véritable intérêt; quelques-uns surtout mériteraient d'être plus généralement connus.

Dans une *dissertation sur une épizootie régnant dans l'herbage de Neuville*, près Vire, M. Esnault avance que ce ne sont ni les eaux, ni les plantes vénéneuses, ni le poison, qui ont occasioné la mortalité

qui a frappé une partie des bestiaux de Neuville, mais seulement les exhalaisons délétères des cadavres de ces animaux enfouis à trop peu de profondeur. Ceci peut très-bien expliquer le retour annuel de cette maladie, que l'auteur regarde comme une fièvre charbonneuse; mais M. Esnault aurait dû nous apprendre les causes qui l'ont fait commencer. Quoi qu'il en soit, M. Esnault rappelle aux habitans de la campagne une ordonnance du gouvernement très-mal observée, et qui prescrit d'enterrer les animaux dans des fosses de neuf pieds de profondeur au moins.

M. d'Aubigny, dans une notice intitulée *Observations sur les moutons de race espagnole*, dit avoir remarqué que ces animaux sont peu sensibles au froid; que les brebis de douze ans donnent encore de bonnes productions lorsque, dans la mauvaise saison, le berger ne les fatigue point par un parcours trop long; enfin qu'ils mangent beaucoup d'espèces d'herbes que refusent les autres moutons, telles que l'argentine, le chiendent, la menthe sauvage, etc. Il prétend que les fourrages qui leur conviennent le mieux sont la seconde coupe du trèfle, la vesce d'hiver et le pois d'hiver.

Observations sur les pommiers à cidre, par M. de Brebisson, de Falaise. L'auteur distingue trois espèces de sol dans lesquelles on cultive le pommier : 1° dans les terrains gras et profonds, le cidre est très-fort, abondant en alcohol, et d'une couleur foncée; 2° dans les terrains argileux, la liqueur est plus légère, d'un jaune de succin, flattant l'œil et le goût, mais se conservant moins long-temps; 3° dans les sols maigres et pierreux, le cidre est clair, faible, et tourne facilement à l'acide.

M. de Brebisson pense que, pour cette culture, on doit préférer les pommiers dont la floraison tardive est moins sujette à l'influence de la gelée et des vents brûlans. Il examine quelles sont les meilleures pommes pour le cidre, et il rejette celles qui ont une saveur acide, pour n'admettre que celles qui sont douces ou amères, mais en mélange; les unes, dit-il, donnent un goût agréable au cidre, les autres lui communiquent la couleur, la force et la durée. Lorsqu'elles ont mûri sur les arbres et acquis le juste degré de maturité, elles sont bien préférables à celles qui, entassées les unes sur les autres, ont subi la fermentation. Il observe que, pour faire de bon cidre, il faut au moins un dixième de pommes pourries.

Enfin, M. de Brebisson (auteur de l'article *cidre*, dans le Nouveau Dictionnaire d'Histoire naturelle) indique le parti que l'on peut tirer, en économie rurale, du résidu des pommes. Il enseigne que, mêlé avec un peu de farine et de son, il sert, en hiver, lorsque le fourrage est rare, à la nourriture des vaches et des porcs; le marc, mis à pourrir et mêlé à une quantité égale de terre végétale, donne aussi un fort bon engrais pour les terrains secs et arides; séparé du *glui* (1), et mis à sécher en gâteaux comme le *tan*, il peut, l'année suivante, servir au chauffage.

Dans un *Mémoire sur la préparation du chanvre au moyen du rorage*, M. Nicolas, professeur de chimie, à Caen, donne d'excellens conseils, enseigne de très-

---

(1) En Normandie on donne le nom de *glui* à la paille qui se trouve mélangée avec la pomme sur le pressoir à cidre.

bons procédés, mais qui, pour la plupart, ne sont pas nouveaux. Cependant l'auteur a fait aussi quelques découvertes qui lui appartiennent exclusivement, et une surtout est pleine d'intérêt; elle consiste à sauver les ouvriers qui peignent le chanvre des dangers qui résultent des fibres végétales corrompues, de cette poussière et de ce duvet âcre qui s'échappent de la filasse, se répandent dans l'atmosphère, attaquent les poumons de l'ouvrier, et causent trop fréquemment aux chanvriers des phthisies mortelles. Ramezzini et Morgagni citent plusieurs exemples de maladies qui n'avaient pas d'autres causes, et ont constamment été terminées par la mort. «M. Nicolas, dit le rédacteur des *Mémoires de la Société royale de Caen*, a trouvé un dissolvant actif et peu dispendieux, propre à débarrasser le chanvre des parties gommo-résineuses échappées à l'action de l'eau. Il met dans une cuve cent livres de filasse, divisées et liées par poignées, pour empêcher les fibres de se mêler; il verse par-dessus cinquante pintes d'eau de fontaine; il y met deux livres de potasse : lorsque la solution est faite, il ajoute quatre livres d'huile commune, et fait chauffer cette espèce de liqueur savonneuse à vingt degrés environ; il la retire de la cuve deux jours après, la fait chauffer jusqu'à trente-cinq degrés, et la verse de nouveau sur la filasse. Le troisième jour de cette macération, il fait frotter la filasse entre les mains pour la laver, et ensuite il la laisse sécher. De cette manière elle perd son odeur vireuse; elle acquiert le moelleux du lin, produit moins d'étoupes, et se travaille plus aisément.»

Le second volume des *Mémoires de la Société royale de Caen* commence par un rapport sur le blé lammas,

fait à la Société par M. Lamouroux. Ce blé, originaire d'Angleterre, est connu dans les campagnes de Caen sous les noms de *blé anglais*, *blé d'Ardennes*, *chicot rouge*, *lammas*. En 1796, M. Weatchroft, ayant reçu d'Angleterre une variété de froment nommée *blé carré*, trouva, dans le champ où il l'avait semé, deux épis de lammas; il les recueillit avec soin, en sema les graines pendant deux ans, et parvint à le multiplier au point qu'en peu d'années sa culture se répandit dans la majeure partie du département du Calvados.

« Le blé lammas, ajoute M. Lamouroux, doit être classé parmi les blés tendres; le chaume fistuleux, court, d'une forte consistance, d'une couleur rougeâtre, perd ses feuilles de bonne heure. L'épi comprimé, parfaitement lisse sur toutes ses parties, sans arêtes ou barbes, est d'un fauve-rougeâtre très-foncé; aucune variété de froment ne mérite autant que celle-ci l'épithète de blé à épis dorés. Le grain tient peu dans la bâle; il est plus court et plus gros que le franc-blé, plus court et plus petit que le gros blé; l'écorce (ou péricarpe) est très-fine, caractère qui le distingue du *blé chicot*, avec lequel il a beaucoup de rapport. Ainsi, la surface de l'épi lisse ou glabre, sa couleur rougeâtre et la forme du grain, feront aisément distinguer le lammas du *franc-blé*, du *blé chicot*, du *gros blé blanc* ou *cochon*, et du *gros blé gris*, variétés que l'on cultive le plus généralement dans toute la Normandie. »

L'auteur du rapport entre dans quelques généralités sur la culture des blés; il recommande, dans tous les cas, de semer en *planches* ou *plates-bandes*, et insiste beaucoup sur les avantages de cette méthode. Il conseille de semer le blé lammas en septembre, au plus

tard en octobre, de lui donner quelques sarclages lorsque les feuilles séminale et primordiale se sont développées, et de le récolter avant qu'il ait atteint le dernier période de sa maturité. « Ces observations, dit-il, s'appliquent à toutes les variétés de froment, comme au lammas; il est indispensable de récolter ce dernier avant qu'il soit trop mûr, si l'on veut conserver au chaume une partie de ses sucs nutritifs; de plus, on a l'avantage d'avoir un grain parfaitement pur, les semences des mauvaises herbes n'ayant pas eu le temps de mûrir et de se mêler avec le blé. »

M. Lamouroux regarde la précocité du lammas comme un de ses plus grands avantages, parce que, pouvant être récolté en juillet et août dans le nord, et beaucoup plus tôt dans nos provinces méridionales, il est moins exposé que les autres aux orages dévastateurs. En 1812, année remarquable par la disette que l'on éprouva en France, le lammas se vendit à la halle de Caen, dix-huit jours avant les autres blés, et dès qu'il parut, le prix diminua presque de la moitié.

« De toutes les variétés de blé cultivées dans le Calvados, ajoute l'auteur, le lammas est, sans contredit, celui dont le grain est le plus lourd avec l'enveloppe la plus mince, et qui abandonne le plus facilement l'*endosperme* ou partie farineuse. Il empâte les meules plus vite que le franc-blé; il rend moins de son et plus de farine que tous les autres. La farine est aussi blanche que celle du franc-blé; elle n'est pas aussi liante, elle est rude et sèche au toucher. Elle lui est donc inférieure en qualité, mais elle est supérieure à toutes les autres variétés. Le pain du lammas est aussi

blanc, et se conserve aussi long-temps que celui des autres variétés : il sèche plus vite, mais il résiste plus long-temps à l'humidité, qualité précieuse dans les pays sujets aux brouillards et aux pluies, et où les habitans mangent presque toujours du pain moisi. Il est plus friable, moins celluleux, plus lourd, et d'une digestion moins prompte que celui du franc-blé : cette dernière propriété le fait rechercher par les personnes économes, chargées de famille, et par les ouvriers de toutes les classes : ils le regardent, avec raison, comme plus nourrissant. A quantité égale de grain, le lammas rend plus de farine et plus de pain que le franc-blé. »

L'auteur de cet intéressant mémoire donne cette analyse comparative du lammas et du franc-blé; il fait observer que les grains des deux variétés, soumis à cette opération, avaient été obtenus dans le même terrain, et avaient reçu les mêmes soins, la même culture; et que le résultat a été obtenu sur huit parties mises en expériences.

LAMMAS.		FRANC-BLÉ.	
Fécule amilacée. . . .	6	Fécule amilacée. . .	5,50
Gluten.	1,15	Gluten.	1,55
Parties solubles. . . .	0,85	Parties solubles. . .	0,95
	8 parties.		8 parties.

Personne n'ignore que plus le blé est riche en fécule amilacée, plus il est nourrissant.

Je regrette de ne pouvoir, faute d'espace, donner une plus longue analyse de cet intéressant mémoire qui ne fut publié que quelque temps après la mort de son savant auteur. Le 26 mars 1825, une mort prématurée a enlevé M. Lamouroux aux sciences naturelles qu'il cultivait avec le plus grand succès.

Sur l'utilité de herser les champs de blé dans le printemps ; par M. Wheatcroft. Cet excellent agriculteur s'est convaincu par l'observation et par trente ans d'expérience, de l'avantage que le cultivateur peut retirer de cette méthode. Laissons-le parler lui-même : « Dans le mois d'avril, quand la terre est un peu sèche, et quand je m'aperçois que la plante a besoin de nourriture, qu'elle est jaune et souffrante, ce qui arrive fréquemment dans cette saison, je fais par deux fois passer une paire de petites herses dans mon champ, ce qui peut se faire sans crainte d'endommager la plante, car je n'ai jamais trouvé que cela l'ait déracinée. Quelques jours après, j'ai toujours remarqué que mon blé commençait à changer de couleur, que de jaune et languissant il devenait d'un beau vert. La plante commençait à pousser de nouvelles tiges, et au bout de quinze jours ou trois semaines on aurait eu peine à croire que c'était la même plante. Trois semaines ou un mois après, ou au commencement de mai, la même opération peut être répétée avec succès, et l'on sera bien dédommagé de sa peine, au moment de la récolte, par une augmentation considérable de paille et de grain. »

(*La suite à un prochain numéro.*)

BOITARD.

M. Vilmorin, dans une lettre adressée à la Société, et dont celle-ci a ordonné le renvoi au conseil de rédaction, a réclamé contre l'article du Journal de la Société, du mois de juin, qui semble attribuer à M. Poiteau le titre de seul rédacteur du *Bon Jardinier*. Le conseil de rédaction reconnaît que le blâme prononcé

par la Société porte uniquement sur les articles qui composent la *Revue horticole*, dont M. Poiteau, de l'aveu même de M. Vilmorin, est le seul rédacteur.

Extrait des procès-verbaux.

Séance du 21 mai 1829.

Le fauteuil de monsieur le président forcé de se rendre à la chambre des députés, est occupé par M. Noisette, vice-président.

Il fait circuler dans l'assemblée le modèle du diplome qui est adopté. Quant aux soins à donner à l'exécution du sceau de la Société, il est décidé que l'on s'en rapportera à la décision du conseil de rédaction. Des remercîmens sont votés à M. Courtin, qui se propose d'en dessiner le modèle.

M. De Laneuville, censeur, fait son rapport sur l'état de la caisse présenté par monsieur le trésorier; ce compte est adopté et signé.

M. Pirolle lit un mémoire de M. le comte Lelieur, sur la culture du maïs. Renvoi au comité de rédaction.

La commission chargée de l'examen de l'ouvrage de M. Poiteau, déclare par l'organe de M. Foy, son rapporteur, s'en rapporter à la sagesse de la Société, pour savoir si le *Bon Jardinier* sera ou non déposé dans sa bibliothèque. Le dépôt est admis avec *censure*, et extrait du rapport dans le premier numéro du journal.

M. Noisette lit un rapport sur l'ouvrage de M. Lenoir : *Probabilité d'une disette prochaine et moyens d'y remédier*. Les conclusions du rapport sont adoptées, et le renvoi au conseil de rédaction ordonné.

Des remercîmens sont votés, 1° à M. Syméon, pour

les beaux amaryllis qu'il a bien voulu exposer aux regards de la Société ; 2° à madame de Sérigné, pour les fleurs artificielles que M. Pichonnière a présentées en son nom.

L'échange du *Journal de la Société* contre les *Annales de l'Agriculture et du Commerce du Var*, est proposé et adopté à l'unanimité.

M. Noisette offre à quelques membres de la Société des graines d'une variété de melon que l'on cultive à la charrue dans le département de l'Yonne.

La proposition faite par M. Noisette, de travailler à une nouvelle nomenclature des nombreuses espèces et variétés de roses, est renvoyée à l'examen de la quatrième section.

M. Noisette présente à la Société divers instrumens de son invention; remercîmens et dépôt au cabinet de mécanique. Le même membre fait encore voir quelques belles fleurs de la saison, et du blé de Sainte-Hélène, qu'il cultive dans sa terre de Bourgogne.

AVIS.

Messieurs les membres titulaires de la Société d'agronomie pratique qui ont négligé jusqu'alors de se faire inscrire dans l'une des sections de la Société, sont invités à vouloir bien remplir cette formalité dans la prochaine séance du 16 juillet. Ceux qui ne pourraient y assister sont priés de charger un de leurs collègues du soin de cette inscription. Les membres non inscrits dans cette séance le seront d'office par les soins du conseil d'administration.

Messieurs les membres qui, à l'avenir, feront des présentations, sont également invités à indiquer en même temps la section à laquelle le titulaire présenté voudra appartenir.

Les diplomes seront à la disposition des membres de la Société, à compter du 15 juillet. (*Voy*. art. 7 du réglement.)

Liste des membres admis dans la séance du 18 juin 1829.

MEMBRES TITULAIRES.

MM.

BIZARD, conseiller à la cour royale, à Angers.

CARDET (César), propriétaire et amateur, à la Ferté-sous-Jouarre.

CHABROL (comte de), pair de France, ministre d'État, rue Jacob, nº 14.

CHATENAY (Jean-Claude), pépiniériste et propriétaire, rue Audigeois, nº 252, à Vitry (Seine).

COCHET, pépiniériste, à Suine, près Brie-Comte-Robert.

DESFOSSÉS-COURTIN (madame), pépiniériste, à Orléans (Loiret).

LELOUP, rue du Faubourg Poissonnière, à Paris.

LOUETTE, à Brunoy (Seine-et-Oise).

MARIVAULT (de), membre correspondant du conseil d'agriculture, au château du Blizon, par le Blanc (Indre).

MICHAULT (Hector), propriétaire-pépiniériste, à Vitry (Seine).

NIVOY (de), propriétaire, rue du Temple, nº 101.

SIEULLE, jardinier, à Puteaux.

MEMBRES AUDITEURS.

AUDUSSON (Joseph), employé dans les jardins de S. A. R. monseigneur le duc d'Orléans, à Neuilly.

DEMARD (Ange-François), *id.* *id.*

JACQUES (Guillaume-Adolphe), *id.* *id.*

MATHIEU (Charles), *id.* *id.*

PANCHER (Jean-Isidore), *id.* *id.*

RAFARD (Jean-Marie), *id.* *id.*

VARANGOT (Victor), employé chez M. Noisette, propriétaire, rue du Faubourg-Saint-Jacques, nº 51.

ERRATUM A LA LISTE DE MAI.

Martine (Jules), au château royal de *Fontaine-l'Étang*, lisez : au château royal de *Villeneuve-l'Étang*.

ANNONCE.

Cours théorique et pratique de la taille des arbres fruitiers, par M. Dalbret, membre de la Société d'agronomie pratique, jardinier en chef des écoles d'agriculture au Jardin du Roi, dédié à M. Mirbel, membre de l'Institut. 1 vol. in-8°, avec 8 planches gravées. Prix : bro. 5 fr., et 6 fr. par la poste. A Paris, chez Rousselon.

Ce Journal, auquel s'est réuni le Journal des Jardins, paraît du 1er au 5 de chaque mois.

Prix de l'abonnement :

Pour six mois. . . . 5 f. 50 c.
Pour un an. . . . . . 10 f. »

Port en sus pour l'étranger :

Par an. . . . . 1 f. 50 c.

AVIS.

La Société d'Agronomie pratique a décidé, dans sa séance du 15 avril, que l'assemblée générale aurait lieu provisoirement le troisième jeudi de chaque mois, ou le lendemain si le jeudi se trouve un jour férié.

La réunion de juillet aura lieu le jeudi 16, à deux heures.

PARIS. — IMPRIMERIE DE CASIMIR, RUE DE LA VIEILLE-MONNAIE, N° 12, près la rue des Lombards et la place du Châtelet.